



Catholic Parish Outreach
Food Pantry
A Program of Catholic Charities

Providing Help – Creating Hope – Serving All



Chicken & Dumplings Soup Kit Instructions

Create a quick and easy meal by assembling the following ingredients along with the cooking directions into a resealable 1-gallon bag.

1 (15oz) can of mixed vegetables	1 (8oz) box Jiffy biscuit mix
1 (12oz) canned chicken	resealable 1-gallon bag
1 (10.5 oz) can cream of chicken soup	recipe

***Drop off soup kits at Catholic Parish Outreach Food Pantry at
2013 Raleigh Blvd, Raleigh, Monday-Friday from 9am to 12pm.***

Providing Help
+
Creating Hope
+
Serving All



Catholic Parish Outreach
Food Pantry
A Program of Catholic Charities

Providing Help – Creating Hope – Serving All



Instrucciones del Kit de Sopa de pollo y bolitas de masa

Prepare una comida rápida y fácil usando los siguientes ingredientes junto con las instrucciones de cocción en una bolsa resellable de 1 galón.

1 (15oz) lata de verduras mixtas	1 (8oz) mezcla de panecillos <i>Jiffy</i>
1 (12oz) pollo enlatado	bolsa resellable de 1 galón
1 (10.5oz) lata de sopa de crema de pollo	receta

***Deje los kits de sopa en Catholic Parish Outreach Food Pantry,
en 2013 Raleigh Blvd, Raleigh, lunes a viernes de 9am a 12pm.***

Providing Help
+
Creating Hope
+
Serving All



Catholic Parish Outreach
Food Pantry
A Program of Catholic Charities

Providing Help – Creating Hope – Serving All



Chicken and Dumplings Soup Recipe

1 1/2 cups milk	1 (8oz) box Jiffy biscuit mix
1 (15oz) can of mixed vegetables	1/3 cup milk
1 (12oz) canned chicken	paprika
1 (10.5oz) can cream of chicken soup	

In 3-quart saucepan, mix 1 ½ cups milk, mixed vegetables, chicken, and soup. Heat until mixture is just starting to boil. Reduce to a simmer for 10 minutes.

In a medium bowl, mix Jiffy mix and 1/3 cup milk until soft dough forms. Gently drop dough by spoonful onto chicken mixture. Do not submerge dumplings in the liquid. Sprinkle with paprika. Cover, cook 8 to 12 minutes or until dumplings are cooked through.

Receta de Sopa de pollo y bolitas de masa

1 1/2 taza de leche	1 (8oz) harina para panecillos <i>Jiffy</i>
1 (15oz) lata de verduras mixtas	1/3 taza leche
1 (12oz) pollo enlatado	pimentón
1 (10.5) lata de sopa de crema	

En una cacerola de 3 litros, mezcle 1 1/2 tazas de leche, las verduras mixtas, el pollo y la sopa. Caliente hasta que la mezcla empiece a hervir. Reducir a fuego lento. En un tazón mediano, mezcle la harina Jiffy y 1/3 taza de leche hasta que la masa esté suave. Con cuidado coloque bolitas de masa a cucharadas sobre la mezcla de pollo. No sumerja las bolitas de masa en el líquido. Espolvorear con pimentón. Tape la cacerola y cocine de 8 a 10 minutos o hasta que las bolitas de masa estén bien cocidas.

Providing Help
+
Creating Hope
+
Serving All